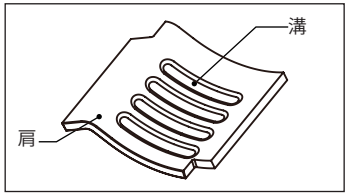
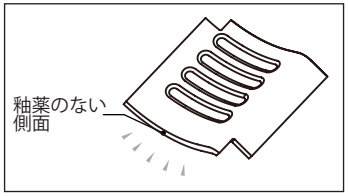
取扱説明書　直火用耐熱瓦

本品は、国産土鍋用粘土を使い、1,200℃超という高温で焼き上げた「直火用耐熱瓦」です。他の陶器製品とは異なる特徴を持っております。ただし、ご使用方法によっては割れることもございます。「取扱説明書」に従い、正しくお使いください。また本書は大切に保管してください。

〈ご使用の前に〉

形状をご確認ください。瓦を立てた状態で焼くため釉薬のない側面が１つございますが、不良ではございません。



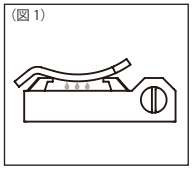


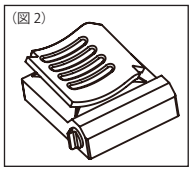
万が一ヒビ･割れが入っていた場合は使用せずに、着払いで製造元「亀谷窯業有限会社」へ返品してください。ただし、瓦の表面に見られる蜘蛛の巣のような亀裂（貫入）は陶器特有のもので割れではありませんので安心してお使いください。お客様都合による返品はご容赦ください。

〈仕様〉

名称	直火用耐熱瓦　100 版表溝付き釉薬両面
本体寸法	W225 × D260 × H50mm（厚み 15mm）
本体材質	陶器
本体重量	2.4 ～ 2.5kg （手作りのため多少のバラツキがあります）
釉薬	厚生省告示 370 号の規格基準に従い鉛・カドミウムの溶出試験を行い、 溶出量が基準値以下であることを確認済み

〈設置・加熱・熱源について〉





★設置
卓上コンロで使用する時は肩の部分が左側に来るように（図 1)、あるいは釉薬のない側面をボンベ側にして(図2)設置してください。

★加熱
火にかける際、はじめは 3 ～ 5 分かけて弱火で加熱し、瓦全体が熱を持ち始めたら中火から強火に切り替えてご使用ください。

★熱源
ガスコンロのほか、電子レンジ・オーブンで使用できます。IH ではご使用いただけません。

〈より長く・安全にお使いいただくために〉

- 耐熱瓦の両面に釉薬を施しておりますので、どちらの面も直火にかけられます。汁気のあるものは溝ありの面を使用するなど、調理法や素材に合わせてご使用ください。
- 擦っても釉薬は剥がれ落ちませんので、使用後はアルミたわし等で汚れを落としてください。
- スプーンやヘラなど鋭利なもので削っても釉薬は剥がれませんが、表面になぞった跡が残る場合があります。製品の品質に変化はありません。
- 重曹を使ってこげつきを落とした場合、亀裂（貫入）が現れることがあります。しかし、これは元々あった亀裂（貫入）に重曹が入ったため浮き出たものであり、製品の異常ではありません。

〈調理例〉

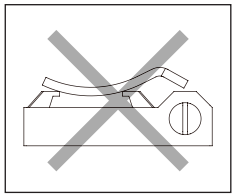
耐熱瓦は一度高温になるとその状態が持続し、遠赤外線効果も長持ちするので、素材を芯から焼き上げることができます。

●瓦そば
①茶そばをゆでる。
②耐熱瓦をゆっくりと熱し、あたためておく。
③お好みの具（牛肉・錦糸卵・ねぎ・のり・レモン・もみじおろし等）と麺つゆを用意する。
④ゆでた茶そばを油とからめて耐熱瓦の上で加熱してから、用意した具をのせる。
⑤瓦の熱で茶そばがパリパリになったら、麺つゆにつけてお召し上がりください。

●そのほかの麺、野菜、肉、魚などさまざまな食材の調理にご利用できます。
★調理のポイント
- 麺を焼く際は､小麦粉が主成分の麺(茶そば､中華麺､うどんなど)の方が焦げ付きにくくなっております。蕎麦粉が多く含まれる麺ほど焦げ付きやすい傾向にあります。
- お肉を焼く際は、溝ありの面を使用すると肉汁がこぼれません。
- 魚は皮が瓦にくっついてしまうので、ホイル焼きをお勧めします。

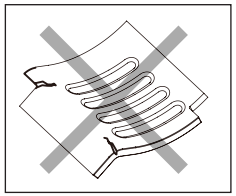
〈ご注意〉

⚠ ボンベ部分を瓦で覆わないでください。



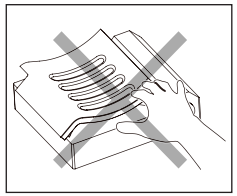
ボンベ部分が過度に熱せられると爆発の危険性があります。

⚠ ヒビや割れが生じたら、使用を中止してください。



瓦の中心と外側の急激な温度差・内部への油のしみ込みは割れの原因になります。

⚠ 瓦が熱いうちは素手で触らないでください。



加熱した瓦は非常に高温です（約 200℃）。また水の中に入れても冷めるまで 30 分ほどかかります。

〈製造元〉　亀谷窯業有限会社
〒 697-0023
島根県浜田市長沢町 736
TEL：0855(22)1807　FAX：0855(23)0622